Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 8170484
Centre d'intérêt: 94

Université du Québec. Centre d'études universitaires dans l'Ouest québécois (Outaouais, Québec) Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel.

Guide d'information, secteur alimentation / Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel, Centre d'études universitaires dans l'Ouest québécois, Université du Québec. -- Hull : Le Centre, 1981.
64 f. ; 28 cm.

Cote Dewey: 641.016/U58g Cote LC: Z/5776/.F7

Descripteur(s): *Techniques humaines *Bibliographie *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Cuisine *Alimentation

Bibliographie signalétique d'ouvrages et de documents audiovisuels pertinents aux différents cours du secteur Alimentation du programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel. Tous les ouvrages inventoriés sont disponibles à la didacthèque du PPMEP, à l'Université du Québec à Hull.

Plus de 500 titres, de langue française et généralement postérieurs en 1970, sont regroupés en 34 sections: alimentation et aliments, gastronomie, littérature gourmande, diverses cuisines nationales, méthodes de cuisson, divers types d'aliments, décoration, congélation, restauration et restaurants, professions, audio-visuel.

Type de document: b
Financement: Bénéficiaire - Université du Québec, Centre d'études universitaires dans l'Ouest québécois
Organisme(s) source(s) - MEQ - DGES
Programme(s) de subvention - PPMEP
Auteur de l'analyse: ar

EDUQ 8170484

GUIDE D'INFORMATION

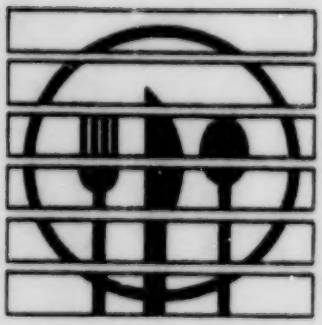
Secteur alimentation

PPMEP

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT DES MAÎTRES EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Université du Québec
Centre d'études universitaires dans l'Ouest québécois
Case postale 1250, succursale "B", Hull, Québec
J8X 3X7

E D U Q 8170484



Secteur
alimentation

PRESENTATION

Cette première édition du Guide d'Information en Alimentation a été rédigé par Francis Mallet (Polyvalente Mont-Bleu, C.S.R.O.) dans le cadre du projet de Didacthèque au PPMEP.

Le guide s'adresse aux maîtres de l'enseignement professionnel et à toute autre personne oeuvrant dans ce domaine. La plupart des ouvrages inventoriés sont disponibles à la Didacthèque du PPMEP.

Ce document d'information est une réalisation de Diane Laurier, technicienne à la Didacthèque du PPMEP, en collaboration avec Denis de Carufel, graphiste à L'UQAH.

NOTE: La Didacthèque effectuera des mises à jour régulières de ce Guide. Si vous désirez recevoir cette documentation supplémentaire, veuillez remplir et nous retourner le questionnaire de la page suivante.

PPMEP: Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel.

UQAH : Université du Québec à Hull.

NOTE: LES REFERENCES PRECEDEES D'UN (*) INDIQUENT LES OUVRAGES EN DEPOT A LA DIDACTHEQUE DU P.P.M.E.P.

QUESTIONNAIRE A L'USAGER

Objet: Guide d'information — Publié le 2 mars 1981

Sujet: Alimentation — Par: PPMEP, UQAH

1- Utilisez-vous ce guide à titre de a) professeur _____
b) étudiant _____
c) autres _____

2- Etes-vous inscrit à un programme de perfectionnement des maîtres

a) oui ____
b) non ____

Si oui, lequel _____

3- Voulez-vous recevoir les mises à jour: oui ..... non .....

4- Voulez-vous être informé des autres publications du PPMEP: oui .....
non .....

5- Commentaires _____
_____

6- Votre nom: _____
Adresse: _____
Tél: _____

Retournez cette feuille réponse à:

Didacthèque du PPMEP
Université du Québec à Hull,
283, boul. Taché, Hull.
J8X 3X7
Local C-3343

TABLE DES MATIERES

ALIMENTATION ET ALIMENTS 1
GASTRONOMIE 7
LITTERATURE GOURMANDE 9
CUISINE 11
CUISINE CANADIENNE 16
CUISINE FRANCAISE 18
CUISINE AMERINDIENNE 20
CUISINE INTERNATIONALE 21
CUISINE SIMPLE ET RAPIDE 23
CUISINE DE REGIMES 26
METHODES DE CUISSON DES ALIMENTS 30
SOUPES 31
OEUFS 32
FRUITS ET LEGUMES 33
PATES ET RIZ 34
CHAMPIGNONS 34
SAUCES 34
VIANDES DE BOUCHERIE 35
BOVINE 36
PORCINE 37
MOUTON - AGNEAU - CHEVALINE 37
INSPECTION & DECOUPAGE 37
VOLAILLES 38
GIBIERS 39
POISSONS & FRUITS DE MER 40

ENTREMETS 42
PATISSERIES 43
CONFISERIES ET GLACES 45
DESSERTS 45
CONFITURES 46
SALADES ET HORS-D'OEUVRES 47
LE PAIN 48
EPICES, AROMATES ET CONDIMENTS 49
LES FROMAGES 50
BOISSONS ALCOOLISEES 51
COCKTAILS, BIERES 51
VINS 53
BOISSONS NON-ALCOOLISEES 56
BOISSONS - CUISINE 56
DECORATION 56
CONGELATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS 57
RESTAURATION ET RESTAURANTS 59
PROFESSIONS 61
AUDIO-VISUEL 63

* Alimentation; Recueil des programmes d'étude. Québec, Direction Générale du développement pédagogique, 1977.

Les aliments, la santé et la loi. Ottawa, Ministère de la santé nationale et du Bien être social, 1977.

ALLEN, Patrick. La margarine peut-elle remplacer le beurre?. Montréal, Ecole H.E.C., 1966.

ANDRE, Jacques. L'alimentation et la cuisine à Rome. Paris, Klinscksick, 1961.

BAUDON, Philippe. L'alimentation pendant la grossesse. Paris, Laffont, 1977.

* BEAUDOIN, Marie-José. Tous les secrets de l'alimentation. Montréal, Homme, 1965.

BEGHIN, Yvan et Fougere, William. L'alimentation et la nutrition en Haiti. Paris, P.U.F., 1970.

BIRCHER-REY, Andy. Guide de l'alimentation saine en équilibre acido-basique. Berne, Humata, 1973.

* BLOND, Geroges et Blond, Germaine. Festins de tous les temps: Histoire pittoresque de notre alimentation. Paris, Arthème, Fayard, 1976.

BON, Claire. Cent cinq recettes végétarienne pour une vie meilleure. Frejus, Prosveta, 1978.

BONNET, Gérard et Bonnet, Monique. Comment bien nourrir un enfant. Paris, Gamma, 1978.

BRUNET, Jean-Marc. Le coeur et l'alimentation. Montréal, Jour, 1971.

* BRUNET, Jean-Marc. Les vitamines naturelles. Montréal, Jour, 1970.

CARLES, Jules. L'alimentation par les plantes. Paris, P.U.F., 1974. (Coll.: Que sais-je 1558)

CEPEDE, Michel et Lengelle, Maurice. Economie alimentaire du globe. Paris, Litec, 1953.

COQUET, James. L'appétit vient en lisant. Paris, Table Ronde, 1973.

* COTTY, André. Les arcanes de la santé (une âme saine dans un corps sain). Lausanne, Ramiques, 1978.

COURPOTIN, C. Alimentation du nourrisson de la naissance à 18 mois. Paris, Flammarion, 1978.

CRAPLET, Camille. Alimentation d'aujourd'hui et de demain. Paris, Vigot, 1971.

CREFF, Albert François. Guide alimentaire du sportif. Paris, Stock, 1966.

* DEBUIGNE, Gérard. L'alimentation du sportif et de l'homme moderne. Paris, Amphora, 1970.

DE CASTRO, José. Le livre noir de la faim. Paris, Ed. Ouvrières, 1961.

DEDET, Christian. Guide des cures thermales. Paris, Delarge, 1975.

DERMEYER, Jean. Méthode Kneippe, Protection de la santé et guérison par les cures d'eau. France, Andrillon, 1977.

DEROT, Maurice et Bour, Henri. Guide pratique de diététique. Paris, Baillière, 1974.

DRESSANT, Luc. L'alimentation équilibrée pour tous les âges, diététique. France, Andrillon, 1975.

DUMONT, René. Nous allons à la famine. Paris, Seuil, 1966.

DUPIN, Henri. L'alimentation des français. Paris, E.S.F., 1978.

DUPIN, Henri. Les aliments. Paris, P.U.F., 1973. (Coll.; Que sais-je 22).

DUPIN, Henri. L'alimentation humaine. Paris, P.U.F., 1973. (Coll.; Que sais-je 77).

FOISY, Roger. L'alimentation et votre santé psychique. Montréal, la Presse, 1972.

FRIDTHJOF, J. Développons la consommation de protéines. Rome, F.A.O., 1964.

GEFFROY, Henri-Charles, L'alimentation saine; principes fondamentaux d'une nutrition saine et équilibrée permettant de recouvrir l'immunité organique naturelle, source de la vraie santé. St-Jean/Braye, Dangles, 1979.

GOUBEN, Réjeanne et Sekely, Trude. Alimentation des futures mamans. Montréal, Homme, 1973.

HERMAR DINGUER, Jean-Jacques. Pour une histoire de l'alimentation. Paris, Armand Colin, 1980.

KUNZ-BIRCHER, Ruth. Le guide de santé du docteur Bircher - Benner. Paris, Stock, 1977.

GUIEBRE, Georges. Alimentation et diététique dans la vie moderne. Paris, le courrier du livre, 1975.

JACQUET, Antoine. Alimentation des collectivités. Marseille, Renaux, 1950.

KLATZMAN, Joseph. Nourrir dix milliards d'hommes. Paris, P.U.F., 1975.

* KRAUSE, Marie V. et Hunscher, Martha A. Nutrition et diéto-thérapie. Montréal, H.R.W., 1978.

LALANDE, Raymond. L'alimentation humaine. Paris, P.U.F., 1967. (Coll.; Que sais-je ?).

LAPIERRE, N. Nutrition. Montréal, Guérin, 1980.

LEDERER, Jean. Alimentation et cancer. Paris, Maloine, 1970.

MARQUETTE, Jacques De. Les douze raisons du végétarisme. Paris, Pan Harmonie, 1953.

MARTIN-VILLEVIELLE, Simone. Cent un trucs pour bien se nourrir. Paris Hachette, 1974.

* MAURAIS, Jacques. Lexique de la chimie alimentaire. (Anglais-Français). Québec, office de la langue française, 1980.

MAUREL, Rosie. Dictionnaire des aliments. Paris, Table Ronde.

MESSADIE, Gérald. L'alimentation suicide. Paris, Fayard, 1973.

MOZZICONNACCI, P. L'hygiène alimentaire de l'enfant. Paris, Le François, 1978.

NIGELLE, Eric. Modèles-toi par le jeûne, le yoga et la diététique complète, France, Andrillon.

La nourriture. Paris, Seuil, 1979.

PLIYA, Rose et Pliya, Jean. Alimentation de santé en Afrique Tropicale. Paris, Vivre en harmonie, 1974.

* PRÉFONTAINE, Marielle, Blais, Mariette et Simard-Maurikakis, Suzanne. L'alimentation: ses multiples aspects. Montréal, Guérin, 1972.

* Répertoire collectif des publications en série des bibliothèques du ministère de l'agriculture du Canada. Ottawa, Ministère de l'agriculture du Canada, 1977.

SANKALE, Marc, Stage, P. et Toury, J. Alimentation et pathologie nutritionnelle en Afrique Noire. Paris, Maloine, 1974.

SAURY, Alain. Se nourrir, se guérir aux plantes sauvages. Paris, Tchou, 1977.

* SCHWARTZ, Dr. George. Le pouvoir magique des aliments. Montréal, Stanké, 1979.

SHELTON, Herbert Mac Golphin. Les combinaisons alimentaires et votre santé: Pour bien digérer, les menus dissociés à la portée de tous. Paris, Courrier du livre, 1977.

* SIGNORINI, Regine. Le miel source de vie. Montréal, France-Amérique, 1980.

STANWAY, Andrew. Mangez le but pour bien manger. Paris, Tchou, 1977.

TONNAT, Nicole. L'alimentation en question. Paris, Desclée Brouwer, 1973.

* TURGEON, Louis. Tout l'homme en santé. Québec, Etudes de la nature humaine, 1976.

VAGA, Eugène. Bonne santé grâce aux fruits et légumes. Paris, de Vecchi, 1976.

VENAILLE, Elizabeth. La pollution dans votre assiette. Paris, Calmann-Levy, 1974.

VINIT, Françoise. L'alimentation des personnes âgées en collectivité. Paris, E.S.F., 1974.

* Loi sur les produits agricoles et les aliments. Québec, Editeur officiel, 1978.

* Règlement sur les aliments. (Chapitre 1er: dispositions générales). Québec, éditeur officiel, 1978.

* Règlement sur les aliments. (Chapitre 2: Lieux, opérations, véhicules). Québec, éditeur officiel, 1978.

* Règlement sur les aliments. (Chapitre3: Conditionnement et vente). Québec, éditeur officiel, 1978.

* Règlement sur les aliments. (Chapitre 4: contrôle et répression). Québec, éditeur officiel, 1978.

* Règlement sur les aliments. (Chapitre 5: dispositions spéciales relatives aux oeufs). Québec, éditeur officiel, 1978.

* Règlement sur les aliments. (Chapitre 6: viandes propres à la consommation humaine). Québec, éditeur officiel, 1978.

* Règlement sur les aliments. (Chapitre 7: viandes impropres à la consommation humaine). Québec, éditeur officiel, 1978.

* ALI-BAB. Gastronomie pratique: étude culinaire. Paris, Flammarion, 1928

* BENQUET, Abel. La gastronomie au Québec. Montréal, Homme, 1978

BOLLORE, Gwenn-Aël. Le dîner bleu. Paris, Table Ronde, 1979

BOUCHARD, Marie-France. Apprendre à manger. Paris. E.S.F., 1978

* COUDERC, Philippe et Couderc, Laurence. Guide de la bonne vie. Paris, de la Table Ronde, 1971

COURTINE, Robert. Un cigare, un cognac, une histoire. Paris, Pensée moderne, 1980

* COURTINE, Robert. La gastronomie. Paris, P.U.F., 1970, (Que sais-je, 1373).

DUPAILLON, Robert. Le coup de fourchette à travers les âges. Ostende, Erel, 1963

GUY, Christian. Guide du chasseur gastronome. Paris, Table ronde

HERON DE VILLE FOSSE, René. Histoire et géographie gourmandes de Paris. Paris, éditions de Paris, 1956

LALLEMAND, Roger. La gastronomie suisse vue par un français. Neuchâtel, Messeiller, 1967

* NIGLIARI, Maria Luisa et Azzola, Alida. La gastronomie de la préhistoire à nos jours. Paris, Atlas, 1979.

* MONTAGNE, Prosper. Nouveau Larousse gastronomique. Paris, Larousse, 1960.

MORAND, Simone. Gastronomie Bretonne. Paris, Flammarion, 1970

MORAND, Simone. Gastronomie normande d'hier et d'aujourd'hui. Paris, Flammarion, 1970

PETIT, Alphonse. La gastronomie en Russie-1860. Paris, Arche du livre, 1971

POMIANE, Edouard De. Bien manger pour bien vivre. Paris, Albin Michel, 1948

POMIANE, Edouard De. Le code de la bonne chère. Paris, L.G.F., 1976

SCHRAEMLI, Harry. Dictionnaire gastronomique. Lucerne, Union Helvetia, 1974

VALBY, Jean. Gastronomie. Colombier, Bonne table et tourisme, 1973

ANDRE, Paul. Les propos du Gourmet. Neuchâtel, Messeiller, 1961.

* ARON, Jean-Paul. Le mangeur du XIXe siècle. Paris, Laffont, 1973.

ARBELLOT, Simon. Un gastronome se penche sur son passé. Paris, Courrier livre, 1955.

* BRILLAT - SAVARIN. Psychologie du goût; avec lecture de Roland Barthes. Paris, Harmann, 1975.

BRILLAT - SAVARIN et Anthelme, Jean. Physiologique du goût ou méditations de gastronomie transcendante - ouvrage théorique. Verviers, Marabout, 1974.

COUDERC, Philippe, Mes chers vieux quartiers. Paris, Balland, 1979.

COURTINE, R. Jullian. Balzac à table. Paris, Laffont, 1976.

COURTINE, R. Jullian. Les dimanches de la cuisine. Paris, Table Ronde, 1962.

COURTINE, R. Jullian. Mes repos les plus étonnants. Paris, Laffont, 1973.

* COURTINE, Robert J. et Desmur, Jean. Anthologie de la littérature gastronomique. Paris, Trévise, 1970.

* COURTINE, Robert J. et Desmur, Jean. Anthologie de la poésie gourmande. Paris, Trévisse, 1970.

DETOEUF, Auguste. Propos de O.L. Barenton confiseur. Paris, Seditas, 1971.

GUY, Christian. La vie quotidienne de la société gourmande au XIXe siècle. Paris, Hachette, 1971.

KOTHER, Jacques. Mémoire du ventre. Bruxelles, Meyer P., 1964.

* LANGE, Frédéric. Manger ou les jeux et les creux du plat. Paris, Seuil, 1975.

MARCHOU, Gaston. Les lettres gourmandes de Monselet. Paris, Pensée moderne, 1979.

RABAUDY, Nicolas De. Léonel, cuisinier des grands. Paris, Presses de la Renaissance, 1978.

REYNIERE, Grimod de la. Ecrits gastronomiques: Almanach des gourmands. Paris, U.G.E., 1978.

TENDRET, Lucien. La table au pays de Brillat-Savarin. Paris, Rabelais, 1972.

ABEILLE, Michel. Les meilleurs recettes de bord. Lausanne, Edita, 1977.

APICUS et André Jacques. L'art culinaire. Paris, Belles Lettres; Universités de France, 1979.

AURICOSTE DE LAZARQUE, E. Cuisine Messine. Marseille, Laffitte Reprints, 1979.

BEAULIEU, Mireille. Je cuisine pour moi. Montréal, Stanké, 1979.

BERNARD, Françoise. Cuisiner économiquement à l'électricité. Paris, Hachette, 1979.

BERARD, Léone. Le premier livre de cuisine. Verviers, Marabout, 1972.

* BOCUSE, Paul. La cuisine du marché. Paris, Flammarion, 1976.

Les bonnes recettes de tante Caroline. Paris, Presses de la Renaissance, 1978.

BOUMANN, Chantal. Deux cent trente-cinq recettes culinaires pour régaler même les enfants difficiles. Paris, Pensée moderne, 1980.

BOUQUET, Annie. La bonne cuisine à l'ancienne. Paris, Dargaud, 1975.

* BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. Histoire de la cuisine et des restaurateurs. Haute-Provence, Marc Billarey, 1973.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. Histoire philosophique de la cuisine. Boudry, Baconniere, 1959.

CARRERAS, Marie-Thérèse et Lafforgne, Georges. Les bonnes recettes du pays Catalon. Paris, Presses de la Renaissance, 1979.

* CASTELOT, André. L'histoire à table; "Si la cuisine n'était contée...". Paris, Librairie Académique Perrin, 1978

CHAPIRA, Christiane. La cuisine Corse. Paris, Solar, 1979

CLOTILITE AUBERT, Annie. Petit dictionnaire de sorcellerie culinaire. Paris, Albin Michel, 1977

COMPAS, Ray. Grand livre de la cuisine normande. Paris, Delarge, 1976

COUFFIGNAL, Huguette. La cuisine des Pays d'oc. Paris, Solar, 1976

COUFFIGNAL, Huguette. Mille et un trucs de cuisine. Paris, Solar, 1976

* La cuisine d'hiver; une cuisine chaleureuse pour des soirées intimes. Montréal, Paf Loisirs, 1979

DEGOND, Alain, Carracci, Joseph et Carlel, Francis. Les recettes de la table occitane. Paris, Istra, 1977

* Les doigts d'or cuisine; encyclopédie pratique de la cuisine d'aujourd'hui. vol. 1 à 10, Paris, Atlas, 1976

DOMERGUES, Annette et Domergues, Jean-Pierre. L'art et la manière de cuisiner. Orléans, Domergues, 1976

DUMAS, Alexandre et Veyrier, Henri. Le grand dictionnaire de cuisine. Madrid, Anagramme, 1973

* DURAND, Pauline et Languirand, Yolande. Le Brunch. Montréal, Québec-Amérique, 1974

DORIA, Irma. La cuisine macrobiotique. Paris, De Vecchi, 1977

DURAND LAROCHE, Hélène. Cuisine des 4 saisons. Montréal, Homme, 1973.

Encyclopédie culinaire. Paris, Quillet.

Encyclopédie culinaire du XXe siècle. Paris, Denoël, 1963.

Encyclopédie des cuisines régionales et étrangères. Paris, Denoël.

* ESCOFFIER, A. Le guide culinaire. Paris, Flammarion, 1948.

ESTERLING, Elizabeth W. Le cook book; favorite recipes of French and American residents. Nevilly/Seine, Hopital americain, 1974.

FARMER, Fannie. La cuisine de Boston. Montréal, Beauchemin, 1949.

Les fiches cuisine de elle; les entrées chaudes. Paris, L.G.F., 1978.

GORDON, Léo. La brasserie la Mère Clavet vous présente ses recettes. Montréal, Homme, 1977.

GRINGOIRE, Théodore. Le répertoire de la cuisine. Paris, Flammarion, 1971.

GROSSOUVRE, Renée De. Les recettes d'une grand-mère et ses conseils. Paris, Hachette, 1978.

* Le guide de la cuisine; vacances, saisons, diététique. Paris, Atlas, 1974.

GUILLOT, André. La grande cuisine Bourgeoise. Paris, Flammarion, 1976.

HAEDENS, Caroline. Guide Caroline de la cuisine. Paris, Table Ronde.

JOLLY, Martine. Réussir votre cuisine. Paris, Laffont, 1979.

* JOLLY, Martine. Vous prend par la main pour réussir votre cuisine. Paris, Laffont, 1979.

KAMIN, Barbara. La cuisine. Paris, Denoël, 1979.

KUNZBIRCHER, Ruth et Bricher, Ralph. Le livre de cuisine Bricher-Benner; le livre de cuisine original de la diététique Bricher-Benner pour l'alimentation saine. Neuchâtel, Attinger, 1976.

LALLEMAND, Roger. La vraie cuisine de Bretagne. La Rochelle, Quartier latin, 1971.

LAMBERT, LAGACE, Louise. La boîte à lunch. Montréal, Homme, 1973.

LEDERER, Jean. Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire, 1; exigences alimentaires de l'homme normal. Paris, Vander, 1971.

LEDERER, Jean. Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire, 2; hygiène des aliments. Paris, Vander, 1971.

LEDERER, Jean. Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire, 3; technologie et hygiène alimentaire. Paris, Vander, 1971.

LEDERER, Jean. Encyclopédie moderne de l'hygiène alimentaire, 4; les intoxications alimentaires. Paris, Vander, 1971.

LE HENAFF, Régine. Secrets de Cambuse. Rueil-Malmais, Pen-Duick, 1979.

* PAJOT, Anne-Marie. La cuisine; les tours de main. Paris, Fleurus, 1976.

PASSEBECQ, André. Menus et recettes de santé. Vence, Vie et Action.

PIZZIGONI, B. La cuisine végétarienne. Paris, de Vecchi, 1975

ROUX, Solange. Principes de cuisine usuelle. Paris, Larousse, 1968

SANSREGRET, Berthe. Les recettes de soeur Berthe; cuisine d'été. Montréal, Du Jour, 1974

SANSREGRET, Berthe. Les recettes de soeur Berthe; cuisine d'hiver. Montréal, Du Jour, 1973

SANSREGRET, Berthe. Les recettes de soeur Berthe; cuisine du printemps. Montréal, Du Jour, 1974

Savoir cuisiner. Paris, Maison Rustique

SCHEFER, G. François et Belime-Laugier, Lucie. Recettes de cuisine pratique. Paris, Delagraue, 1959

SUYEUX, Jean. La cuisine au Yacurt. Paris, Jeune Parque, 1979

SYLVESTRE, Jacques et Planche, Jean. Les bases de la cuisine. Montréal, Institut nationale des viandes, 1965

SYLVESTRE, Jacques et Planche, Jean. Les bases de la cuisine. Paris, Lanorres J., 1974

* BLOUIN, Lise (et Al). L'alimentation traditionnelle à l'Île d'Orléans. Québec, Ed. Garneau, 1977.

* BEAULIEU, Mireille. Les meilleures recettes du Québec. Montréal, La Presse, 1974.

* BENOIT, Jehane. La cuisine canadienne. Montréal, Jour, 1979.

Les bonnes fourchettes du Québec; les recettes préférées des grandes dames de chez-nous. Sainte-Foy, Sainte-Foy, 1976.

BOUDREAU, GALLANT, MELVIN. La cuisine traditionnelle en Acadie. Moncton, Acadie, 1975.

COLETTE. La ville de Québec sa gastronomie. Québec, Colette, 1972.

* Food à la canadienne. Ottawa, ministère de l'Agriculture, Canada, 1970.

GAGNE. Recettes typiques de la côte-du-sud. Montréal, Léméac.

* GAGNE, Madame Charles. Quand les bateaux reviennent, recettes typiques de la gaspésie et des îles de la madeleine. Ottawa, Léméac, 1973.

* GOTLIEB, Sondra. Cuisine sans frontières. Paris, Cercle du livre de France, 1977.

Nos vieilles recettes; d'excellentes recettes traditionnelles, le charme de cuisiner. Québec, Paf loisirs, 1979.

* Recettes pour les fêtes; une cuisine enchantée pour des veillées réussies. Montréal, Paf loisirs, 1979.

* Recueil de menus canadiens; recettes et concepts de menus pour l'industrie de la restauration. Ottawa, office de tourisme du Canada.

* ROLAND BOUCHARD, Cécile. Le pinereau l'art culinaire au Saguenay-Lac-St-Jean. Montréal, Lémac, 1971

* Vers une nouvelle cuisine Québécoise. institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Québec, Elysée, 1979

* Académie des gastronomes et académie culinaire de France. La haute cuisine française; les cent menus du président. Paris, Delarge, 1975.

* Académie des gastronomes et académie de France. Cuisine française. Paris, L.G.F., 1971.

Amicale des cuisiniers et pâtissiers augergnac de Paris. Cuisine d'Auvergne. Paris, Denoël.

* L'art culinaire français; par les grands maîtres contemporains. Paris, Flammarion, 1976.

BISSON, Marie-Claude. La bonne cuisine française. Paris, Solar, 1979.

BISSON, Marie-Claude. La cuisine normande. Paris, Solar, 1978.

BONTOU, Alaide. La cuisine bordelaise. Bordeaux, Feret, 1977.

BORELLI, Irène. La cuisine provençale. Paris, Solar, 1975.

* COURTINE, Robert, Jullian. La cuisine française; classique et nouvelle. Verviers, Marabout, 1977.

COURTINE, Robert, Jullian. La vraie cuisine française. Verviers, Marabout.

COURTINE, Robert, Jullian. Guide de la cuisine française et internationale. Paris, Elsevier, 1972.

CUNY, Jean-Marie. La cuisine lorraine. Nancy, Cuny J.M., 1978.

GERARD, Charles. L'ancienne alsace à table. Colmar, Alsatia.

KOSCHER, Joseph et Diss, Antoine. Les recettes de la table Alsacienne. Strasbourg, Nouvelles, 1971.

LABARRE, Irène et Mercier, Jean. La cuisine du Poitou et de la Vendée. Paris, Solar, 1977.

LA MAZILLE. La bonne cuisine du Périgord. Paris, Flammarion, 1964.

LEVEQUES, Paul-Jacques. Les bonnes recettes de la cuisine Tourangelle. Chambray-Tours, C.L.D., 1978.

MECEDIN, Jacques. La cuisine du conté de Nice. Paris, Julliard, 1972.

* MONTIGNY, Rose. Cuisine française pour canadiens. Montréal, Homme, 1968.

PHILIPPON, Henri. Cuisine de Provence. Paris, Albin Michel, 1977.

PHILIPPON, Henri. Cuisine du Quercy et du Périgord. Paris, Denoël, 1979.

* Les plats mijotés. Paris, compagnie internationale du livre, 1979.

Les recettes de Maxim's. Paris, Vecchi, 1978.

VINCENOT. Cuisine de Bourgogne. Paris, Denoël, 1979.

* ASSINIWI, Bernard. Recettes indiennes et survie en forêt. Montréal, Léméac, 1972.

* ASSINIWI, Bernard. Recettes typiques des indiens. Montréal, Léméac, 1972.

MUKHERJEE, Danielle. La cuisine indienne facile et bon marché. Paris, Authier G., 1978.

BACK NGO ET ZIMMERMAN, Gloria. La cuisine vietnamienne. Montréal, Stanké, 1979.

BUCK, Pearl. Les cuisines orientales. Paris, Stock, 1978.

CARBET, Marie-Magdelaine. Le bon manger Antillois. Montréal, Léméac, 1978.

COBBI, Jane. Le végétal dans la vie Japonaise. Paris, Publ. orientalistes France, 1978.

COURTINE, Robert Jullian. Cuisine du monde entier. Verviers, Marabout, 1979.

COMILLE, Roy, Arwick, Marie et Arwick, Christian. Les meilleures recettes de la cuisine Antillaise. Paris, Delarge, 1978.

La cuisine Chinoise; cent recettes d'extrême-orient. Paris, Marabout, 1978.

Cuisine mondiale. Paris, Européen, cercle du livre, 1971.

La cuisine Tunisienne. Tunis, S.T.D.

DA, Mathilde. Trois cent vingt-cinq recettes de cuisine créole. Paris, Pensée moderne, 1975.

EGAMI, Tomi. La cuisine orientale. Paris, S.F.L., 1973.

GRIAULE, Marcel. Le livre de recettes d'un dabtara abyssin. Paris, Institut ethnologie, 1930.

GUGGENBUHL, Hélène. Spécialités culinaires Suisses. Zurich, Schweizer Spiegel, 1972.

CUISINE INTERNATIONALE

HUYN GUAN, Chieu. Les meilleurs recettes de la cuisine Sino-Vietnamienne. Paris, Delarge, 1976.

KHAWAN, René. La cuisine Arabe. Paris, Albin Michel, 1979.

KORSENTY, Irène et Korsenty, Lucienne. Le livre de la cuisine pied noir. Paris, Denoël, 1973.

LAASRI, Ahmed. 240 recettes de cuisine marocaine. Paris, Pensée moderne, 1979.

DES-ILES, Marysol. Recettes haitiennes et exotiques. Montréal, Léméac, 1973.

MONTAGNE. Le trésor de la cuisine du Bassin méditerranéen. Luzarches, Morcette D., 1977.

MONTANDON, Jacques. Le valois à Table. Suisse, Matze, 1975.

NEGRE, André et Folco, Michel. La cuisine Antillaise. Paris, Pacifique, 1978.

PEKETZ, Brastia. La cuisine roumaine. Montréal, Jour, 1979.

Les recettes championnes des olympiades culinaires internationales. Montréal, Catelli, 1975.

WITWICKA, Halina et Soskine, Serge. La cuisine Russe classique. Paris, Albin Michel, 1978.

ZEITOUN, Edmond. Deux cent cinquante recettes classiques de cuisine Tunisienne. Paris, Pensée moderne, 1977.

AIMEE. La cuisine des gourmandes pressées. Paris, Dervy.

AURIL, Monique. Menus pour femmes actives. Paris, Vecchi, 1976.

BASILE, Nicole. La cuisine en 2 temps. Paris, Pensée moderne, 1978.

* BEAULIEU, Mireille. Les meilleures façons d'apprêter les restes. Montréal, La Presse, 1975.

* BELAIR, Serge. Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui. Québec, Québecor, 1980.

BENOIT, Jean-Paul et Fournier, Paul. Deux cents recettes pour les femmes qui travaillent. Paris, Pensée moderne, 1972.

BERANGERE DE BEAUCHAMP. Trois cent recettes faciles de dame nature. Paris, Pensée moderne, 1979.

BERNARD, François. Les recettes faciles. Paris, Hachette, 1967.

BERNARD, Léone. La cuisine rapide. Verviers, Marabout, 1972.

BUTEUX, P. La cuisine simple. Verviers, Marabout, 1979.

CHANDET, Henriette et Desternes, Suzanne. Cuisine d'urgence. Paris, Horayp, 1973.

CHABAULT, Claude. Menus de dernière minute. Paris, Vecchi, 1976.

CLAUDE, Jean. La cuisine de plein air. Paris, Le Prat, 1969.

Cuisine de vacances. Paris, Atlas, 1976.

* La cuisine facile; vos recettes quotidiennes, simples et économiques. Québec, Paf loisirs, 1979.

Cuisine rapide. Paris, Atlas.

ELLIS, A. Recettes économiques sans problème. Paris, Grund, 1978.

* GAUVIN, Jocelyne. Bien manger à bon compte; guide du consommateur. Montréal, Homme, 1980.

GERARD, Jacqueline. Cuisine vacances. Paris, Larousse, 1979.

HUOT, Julienne. En cuisinant de 5 à 6. Montréal, Homme, 1969.

Je cuisine vite. Verviers, Marabout.

LABARRE, Irène. La cuisine vite faite. Paris, solar, 1976.

* LAGACE, Louise L. La boîte à lunch. Montréal, Homme, 1973.

LANGE, Elizabeth. La cuisine facile en vacances. Paris, Elsevier, 1976.

LANGE, Elizabeth. Trois cent soixante-cinq jours de cuisine facile. Paris, Elsevier, 1974.

LAUTREC, Toulouse. Cuisinez vite et bien. Paris, deux coqs d'or, 1974.

LEDUC, Hélène. La cuisine en plein air. Montréal, Homme, 1967.

LISE, Marie. Nouvelle méthode de cuisine simplifiée. Paris, table ronde, 1976.

Le livre guide de la cuisine sans peine. Paris, Laffont, 1978.

MATHIOT, Ginette et Nelidou, Saella. Je sais cuisiner en vacances. Paris, Albin Michel, 1973.

OLIVER, Raymond. La cuisine de plein air. Paris, Vecchi, 1978.

PELTIER, Claude et Peltier, Jane. La cuisine de plein air. Paris, Amphora, 1978.

POMIANE, Edouard De. La cuisine en 10 minutes. Paris, Almann-Leuy, 1969.

POMIANE, Edouard De. La cuisine en 10 minutes. Paris, L.G.F., 1972.

ROSSIGNOL, Michèle et Rossignol, Basia. La cuisine sur l'eau. Paris, Maritimes outre-mer, 1977.

ROY, Thérèse. L'ordinaire. Mont-Joli, Ateliers plein soleil, 1976.

Simples recettes de chez nous. Paris, nouveautés enseignement, 1976.

THIEBAULT, Sylvie. Cent cinquante recettes en moins de trente-cinq minutes. Paris, Solar, 1977.

TIANO, Myrette. La cuisine de plein air. Paris, Solar, 1976.

TUBANIA, Emma et Anglade, Catherine. Recevoir sans en faire un plat. Paris, Pensée moderne, 1979.

VENCE, Céline. Le barbecue en 10 leçons. Verviers, marabout, 1975.

VIE, Blondine. La cuisine de célibataires en 10 leçons. Paris, Hachette, 1976.

WRIGHT, Deni. La cuisine sans problème. Paris, Grund, 1978.

ADRIAN, Jean. Clefs pour la diététique. Paris, Seghers, 1978.

ANTOINE, Albert. L'art de maigrir par l'alimentation dissociée. Paris, Horay, 1973.

AZERAD, Agnès. Bien manger pour bien maigrir. Montréal, Etincelle, 1978.

BEHOTEGUY DE TERAMOND ET DR. LE BOZ. Maigrir par la méthode de basses calories. Paris, Pensée moderne, 1979.

BEHOTEGUY DE TERAMOND. Restez mince après avoir maigri. Paris, Pensée moderne, 1972.

BERTHOLET, Edouard. Le jeûne. Lausanne, Genillard P.

La bonne cuisine pour diabétiques. Verviers, Marabout, 1979.

CASTONGUY, Laura. Menus et recettes de santé pour malades et personnes âgées. Montréal, Celtiques, 1973.

CREFF, Albert-François et Berard, Léone. Gastronomie de la diététique. Paris, Laffont, 1979.

CREFF, Albert-François et Berard, Léone. Les kilos de trop. Paris, Laffont, 1977.

Cuisine diététique. Paris, Atlas.

* La cuisine diététique; une cuisine super-légère pour une ligne minceur... Montréal, Paf loisirs, 1979.

La cuisine sans sel. Verviers, Marabout, 1973.

DESCARGUES. La gastronomie des cardiaques. Paris, Alta, 1979.

DESCARGUES. La gastronomie des diabétiques. Paris, Alta, 1979.

DEXTREIT, Raymond et Dextreit, Jeannette. Menus et recettes pour arthrite, rhumatisme, de décalcification. Paris, vivre en harmonie, 1969.

DEXTREIT, Raymond et Dextreit, Jeannette. Menus et recettes pour coeur, artériosclérose, circulation. Paris, vivre en harmonie, 1969.

DEXTREIT, Raymond et Dextreit, Jeannette. Menues et recettes pour foie, estomac, intestins. Paris, vivre en harmonie, 1969.

DEXTREIT, Raymond. Menus et recettes pour maigrir sans faim et sans carence. Paris, vivre en harmonie, 1971.

DR. SACKSICK. Maigrir sans rechute. Paris, pensée moderne, 1980.

DR. VANET. Cuisine amaigrissante. Paris, Larousse, 1977.

DUKAN, Pierre. Maigrir l'arme absolue. Paris, Belfond, 1978.

FOURNET, Jacqueline. La cuisine sans graisse. Paris, Solar, 1978.

GAGNON, Christiane. Trois cent recettes pour vous régaler sans nuire à votre coeur à vos artères. Paris, Pensée moderne, 1979.

GILBERT-DREYFUS, Albert. Pourquoi l'on grossit et comment mincir; quinze entretiens sur l'obésité. Paris, Stock, 1977.

GUERARD, Michel. La grande cuisine minceur. Paris, L.G.F., 1979.

LAGACE, Louise. Diététique dans la vie quotidienne. Montréal, homme, 1973.

LAUZON, Jean-Luc. Maigrir naturellement. Montréal, Jour, 1973.

LEMAIRE, André. Permis de maigrir. Paris, Pensée moderne, 1980.

MARTIN -VILLEVIEILLE, Simone. Cuisine sur ordonnance. Paris, Pensée moderne, 1977.

MOORE-LAPPE, Frances. Sans viande et sans regrets; un régime alimentaire pour une petite planète. Montréal, étincelle, 1976.

MOSSE, Arlette. Cent et une réponses sur les régimes. Paris, Hachette, 1978.

PAGE, Marthe Boudreau. Cuisine sans cholestérol. Montréal, Jour, 1975.

PANNETIER, Odette. Trois cent recettes pour gourmets au régime. Paris, Pensée moderne, 1979.

PETIT, Claude. Maigrir en gourmet. Paris, Dauphin, 1974.

RIPOURDOUILLE, R. La cuisine basses calories. Verviers, marabout, 1977.

SACKSICK, Hubert. Maigrir sans rechute et en bonne santé. Paris, Pensée moderne, 1978.

TERAMOND, Behotégny De. Cinq cents nouvelles recettes pour maigrir. Paris, Pensée moderne.

THIEBAULT, Sylvie. La cuisine sans sel. Paris, Solar, 1977.

• THIEBAULT, Sylvie. Cuisinez basses calories. Paris, Solar, 1978.

TIANO, Myrette. Cuisine pour maigrir. Paris, Solar, 1979.

VILLEVIEILLE, S. Martin. Cuisine sur ordonnance. Paris, Pensée moderne.

BARBECUES. Paris, Massin, 1979.

BENOIT, Jehane. La cuisine micro-ondes. Montréal, Homme, 1975.

* Les grillades. Montréal, Homme, 1978.

JANVIER, E. Le guide marabout du barbecue. Verviers, Marabout, 1979.

LANGE, Elisabeth. Grillades; les secrets d'un art difficile. Bruxelles, Arts et voyages, 1977.

LAPOINTE, Suzanne. Fondues et Flambées de maman Lapointe. Montréal, Homme, 1969.

REIGE, Odette. Les gratins de viande, de légumes, de poissons, de fruits. Paris, Les loges, 1979.

* THIEBAULT, Sylvie. La bonne cuisine à l'autocuiseur. Paris, Solar, 1979.

* VENCE, Céline. Les fritures en 10 leçons. Paris, Hachette, 1977.

BINET, Suzanne. Soupes pour diabétiques et pour ceux qui veulent se bien porter. Montréal, Jour, 1974.

* La cuisine de A à Z; soupes et potages. Paris, L.G.F., 1975.

DEXTREIT, Raymond et Dextreit, Jeannette. Des soupes-rien que des soupes. Paris, vivre en harmonie, 1978.

DUXELLES, Jancu. Potages et soupes; du consommé à la soupe campagnarde. Verviers, Marabout, 1976.

HOWE, Robin. Le livre des soupes. Paris, Tchou, 1979

PASTOR, Sylvie. Cent soupes-potages et consommés. Paris, Berger Levrault, 1979.

Potages, pâtes et riz. Paris. Atlas.

• La cuisine de A à Z; les oeufs. Paris, L.G.F., 1975

ELLES, Fréderick et Josmos Sacha. Quatre vingt dix neuf omelettes originales. Paris, Fayard, 1976.

LANGE, Elisabeth. Mille et une façons de préparer les oeufs; de l'oeuf à la coque au soufflé. Verviers, Marabout.

LINE, YETTY. L'oeuf quotidien. Bruxelles, Sand, 1972.

LYON, Ninett. Les oeufs. Lausanne, Payot, 1977.

LYON, Nënette. Les oeufs. Paris, Arts et voyages, 1977.

NASSIET, Claude. La féerie des oeufs. Paris, Fleurus, 1971.

Oeufs et poissons. Paris, Atlas.

Oeufs et poissons. Paris, Grande Batelière, 1975.

THIEBAULT, Sylvie. Les oeufs. Paris, Solar, 1979.

ANTHOUARD, Geneviève. Les légumes. Paris, U.N.I.D.E., 1978.

* APPEL, Louise. Lexique des fruits et légumes (Anglais-Français). Montréal, Office de la langue française, 1979.

Clinique Birchen Bemer. Jus de fruits, crudités. Neuchâtel, Attinger U.

* La cuisine de A à Z; les légumes. Paris, L.G.F., 1975.

* DESNOUES, Lucienne. Toute la pomme de terre. Paris, Mercure de France, 1978.

DEXTREIT, Raymond, Dextreit, Jeannette. Les cures de Jus. Paris, vivre en harmonie, 1960.

* DUVERNAY, J.-M. et Perrichon A. Fleurs, fruits, légumes. Paris, L.G.F., 1975.

* GINIES, Marc. La cuisine aux fruits. Paris, Ramsay, 1978.

HILAIRE, Catherine. Mes cents cinquante recettes de légumes; traditionnelles et naturelles. Paris, Retz, 1978.

* HOFMAN, Holger. Fruits et légumes exotiques. Paris, Payot Lausanne.

* HUOT, Juliette. Mes meilleures recettes aux pommes. Montréal, la Presse, 1972.

Organisation de coopération et de développement économiques. Pommes de terre. Paris, Organisation de coopération et de développement économiques, 1977.

TADONDIER, Jean. Les légumes. Paris, Batelière, 1975.

PATES ET RIZ

* BEAULIEU, Mireille. 101 façons de servir les pâtes alimentaire. Montréal, libre expression, 1980.

COPPIDNO. Pâtes et riz. Paris, Ramsay, 1979.

* TIANO, Myrette. Pâtes et riz. Paris, Solar, 1978.

VENCE, Céline. Pâtes et terrine en 10 leçons. Paris, Hachette, 1976.

CHAMPIGNONS

BORDELEAU, Cécile. Comment apprêter les champignons sauvages. Montréal, La Presse, 1980.

* LECLERC, Claire L. 120 recettes aux champignons du Québec. Québec, Garneau, 1971.

* POMERLEAU, René. Flore des champignons au Québec. Montréal, Presse, 1980.

SAUCES

MENSIER, Paul H. Dictionnaire des huiles végétales. Paris, Lechevalier, 1957.

* Toutes les sauces; de la vinaigrette à la sauce nantua. Verviers, Marabout, 1975.

* Cent fiches cuisine de elle; viandes blanches. Paris, L.G.F., 1979.

* Cent fiches - cuisine de elle; viandes rouges. Paris, L.G.F., 1979.

* Les cours de la cuisine de A à Z; viandes et légumes. Paris, L.G.F., 1978.

Institut national des viandes. La cuisine de Monique Chevrier. Montréal, Institut National des viandes.

REIGE, Odette. Les terrines de viandes, de coquillages et poissons, de légumes. Paris, Loges, 1979.

THIEULIN, G. La viande. Montréal, institut national des viandes.

TIANO, Myrette. Viande et volailles. Paris, Solar, 1972.

THIEULIN, G. La viande. Paris, Brezol, 1970.

* La viande; achat... cuisson. Ottawa, ministère de l'agriculture, 1979.

* Viandes. Paris, Atlas, 1976.

* Les viandes. Paris, compagnie internationale du livre, 1979.

* Le boeuf et le veau. Paris, Time-Life, 1978. (Coll.: cuisiner mieux).

Le circuit canadien du boeuf. Ottawa, ministère de l'agriculture, 1976.

* La cuisine de A à Z; le boeuf. Paris, L.G.F., 1975.

* La cuisine de A à Z; le veau. Paris, L.G.F., 1975.

Engraissement et finition du boeuf de boucherie. Québec, ministère de l'agriculture, 1978.

Institut national des viandes. Identification et cuisson du boeuf. Montréal, institut national des viandes.

* PATTEN, Marguerite. La viande de boeuf; mille manières de l'accommoder. Montréal, Optimum, 1979.

POITEVIN, Jean (et Al). La production de viande bovine dans l'Europe méridionale. Paris, organisation de coopération et de développement économiques, 1977.

* VILA, Thérèse et Boivin, Gilles. Lexique du boeuf (anglais-français). Montréal, office de la langue française, 1979.

VIANDES DE BOUCHERIE - PORCINE

* La cuisine de A à Z; porc et cochonnailles. Paris, L.G.F., 1976.

* Le porc. Paris, Time-Life, 1979. (Coll.: cuisiner mieux).

VIANDES DE BOUCHERIE - MOUTON - AGNEAU - CHEVALINE

* BENOIT, Jehanne. L'agneau. Montréal, Homme, 1979.

* LABARRE, Irène et Mercier, Jean. La cuisine du mouton. Paris, Solar, 1978.

LUBRINA, Dr. François. Le cheval à toutes les sauces... et en 50 recettes. Montréal, Québec-Amérique, 1975.

VIANDE DE BOUCHERIE - INSPECTION ET DECOUPAGE

Découpez du boeuf. Ottawa, ministère de l'agriculture, 1978.

* LAMY, Marguerite. Savoir découper les viandes et dresser les plats (boucherie, volailles, poissons). Paris, maison rustique.

* LAMY, Pierre Joël et Lamy, Odette. Préparez comme à la campagne; porc, charcuterie, salaisons... Montréal, France-Amérique, 1979.

* WIGGINS, Geoffrey S. et Wilson, Andrew. Atlas en couleurs d'inspection des viandes et des volailles. Paris, Maloine S.A., 1978.

* Cent fiches cuisine de elle; volailles et gibiers. Paris, L.G.F., 1979.

* Les cours de la cuisine de A à Z; volailles et gibiers. Paris, L.G.F., 1978.

COURTINE, Robert Sveesaw, Vence, Céline et Desmur, Jean. Poulardes et poulets. Paris, Denoël, 1973.

* La cuisine de A à Z; Poules, poulets, poulardes. Paris, L.G.F., 1975.

* DAVIN, Jacky. 111 recettes pour le poulet. Paris, Trévisse, 1978.

Institut national des viandes. Tableau en couleurs sur la découpe de la dinde. Montréal, institut national des viandes.

LANGE, Elisabeth. Poulets à toutes les sauces pour tous les goûts. Paris, Payot, 1973.

* TIANO, Myrette. Les meilleures recettes de poulet. Paris, Solar, 1978.

* La volaille. Paris, Time-Life, 1978. (Coll.: cuisiner mieux).

* Les volailles. Paris, compagnie internationale du livre, 1979.

* BICKEL, Walter et Kramar, René. Gibier et volaille dans la cuisine internationale. Paris, Vilo, 1975.

* La cuisine de A à Z; les gibiers. Paris, L.G.F., 1975.

* La cuisine de A à Z; lapins et volailles. Paris, L.G.F., 1975.

DUFRESNE, Françoise. Le gibier en 50 recettes. Canada, Renaud ed., 1968.

* GERARD, Jacqueline. Les meilleures recettes de gibier. Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1976.

Le gibier; marinades, cuissons, sauces, pâtés. Verviers, Marabout, 1977.

* GUY, Christian. Guide du chasseur gastronome. Paris, Table ronde, 1973.

Institut national des viandes. Les vraies recettes du petit gibier. Montréal, institut national des viandes, 1973.

Institut national des viandes; l'orignal. Montréal, Institut national des viandes.

* LAPOINTE, Suzanne. Recettes de gibier. Montréal, Homme, 1972.

RIQUEZ, Louis-Richard De. La chasse de nos principaux menus gibiers. Saint-Etienne, Manu-France, 1970.

* TIANO, Myrette. Les gibiers. Paris, Solar, 1979.

* VERNON, Anne. 111 recettes pour le lapin. Paris, Trévise, 1977.

* BERARD, Léone. Poissons et fruits de mer. Verviers, Marabout, 1976.

CARDART, Jean. Les escargots. Paris, Le chevalier, 1975.

Cent fiches cuisine de elle; Poissons et crustacés. Paris, L.G.F., 1979.

* Les cours de la cuisine de A à Z; poissons et fruits de mer. Paris, L.G.F., 1978.

* La cuisine de A à Z; crustacés et coquillages. Paris, L.G.F., 1975.

* La cuisine de A à Z; les poissons. Paris, L.G.F., 1975.

Direction générale des pêches maritimes. Recettes, poissons et fruits de mer du Québec. Québec, éditeur officiel, 1972.

EGEE, Raphael. Les huîtres, ça se cuisine aussi; 100 recettes. Coupé/vive, Egear, 1976.

* GUY, Christian. Guide du pêcheur gastronome. Paris, table ronde, 1974.

Institut national des viandes. Le poisson à votre portée. Montréal, institut national des viandes, 1975.

* JANVIER, Emmanuelle. Les meilleures recettes aux fruits de mer. Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1977.

KOUKI. Poissons méditérranéens, cuisine et valeur nutritionnelle. Tunis, S.T.D.

* Lexique des produits de la pêche (anglais-français). Québec, Office de la langue française, 1980.

* LYON, Ninette. Le guide culinaire des poissons, crustacés et mollusques. Verviers, Marabout, 1979.

MARECAT, Claire. Le poisson dans la cuisine québécoise. Montréal, La Presse, 1972.

* MARCHAND, René. Les poissons recettes choisies. Montréal, Héritage, 1979.

* MARS-VALLETT, A.E. Poissons d'eau douce à la cuisine du pêcheur; comment les manger avec vos amis ! . Paris, Bornemann, 1975.

* PELLAPRAT, H.P. Le poisson dans la cuisine française. Paris, Flammarion, 1975.

Le poisson et les fruits de mer. Paris, Fleurus.

Poissons, coquillages et crustacés. Paris, Time-Life, 1979.

* Poissons et crustacés dans la cuisine internationale. Paris, Vilo, 1969.

Les poissons recettes. Montréal, Heritage, 1979.

* RENAUT, Anne-Marie. Le poisson et les fruits de mer. Paris, S.P.E.R., 1967.

* TIANO, Myrette. Les poissons; 100 recettes tous budgets. Paris, Solar, 1977.

VAULTIER, Roger. Comment accommoder le brochet. Paris, Crépin-Leblond, 1960.

POISSONS ET FRUITS DE MER

VAULTIER, Roger. Comment accommoder la carpe. Paris, Crépin-Lebond, 1960.

VAULTIER, Roger. Comment accommoder le saumon. Paris, Crépin-Lebond, 1960.

VAULTIER, Roger. Comment accommoder la truite. Paris, Crépin-Lebond, 1960.

ENTREMETS

* Cent fiches-cuisine de elle; entremets, glaces et fruits. Paris, L.G.F., 1979.

COFFE, Jean-Pierre. Gourmandise au singulier. Fribourg, Signe, 1979.

* Les cours de la cuisine de A à Z; gâteaux et entremets. Paris, L.G.F., 1978.

* La cuisine de A à Z; les entrées chaudes. Paris, L.G.F., 1976.

Les entremets. Paris, Time-Life, 1979.

* BELLOT, M.M. La pâtisserie. Montréal, Homme, 1979.

BOSSI, Betty. Les pâtisseries de Betty Bossi; gâteaux, tartes et pâtes. Zurich, Bossi, B., 1973.

* Cent fiches cuisine de elle; pâtisseries et gâteaux. Paris, L.G.F., 1979.

* COMPAS, Ray. Pâtisserie et desserts. Montréal, Jour, 1974.

DARENNE, Emile et Duval, Emile. Traité de pâtisserie moderne; confiseries, glaces. Paris, Flammarion, 1974.

DES BOURSES, Colette, Le mille-feuille. Paris, Casterman, 1976.

Des gâteaux pour le goûter. Paris, Gamma, 1973.

* GENERET, Alex et Line Yetty. Le guide marabout de la pâtisserie et des desserts. Verviers, Marabout, 1976.

GEOFFROY, Raymond. La fabrication de la biscotte. Paris, Desforges, 1958.

GROSPIERRE, Philippe et Fritsch, F. Nouveau traité de biscuiterie et de pâtisserie industrielles. Paris, Desforges.

HATTON, Warwick. Pâtisserie maison de notre charmant passé (Montréal 1870-1900). Montréal, Tundra, 1976.

KELLER, Jean. Les pâtisseries et les bonbons. Paris, Elina, 1979.

KIGER, Jean Léon et Kiger, Jean Georges. Techniques modernes de la biscuiterie, pâtisserie, boulangerie industrielles et artisanales et des produits de régime. Paris, Dunod, 1967 (2 tome).

* LAMY, Marguerite. Savoir faire la pâtisserie bonbons et confitures. Paris, la maison rustique, 1948.

* LENÔTRE, Gaston. Faites votre pâtisserie comme Lenôtre. Paris, Flammarion, 1975.

* MARTIN, Marie-Paule. Les crêpes, les beignets et les gaufres. Montréal, France-Amérique, 1980.

* MATHIOT, Ginette. Je sais faire la pâtisserie. Paris, Albin Michel, 1938.

MATHIOT, Ginette. La pâtisserie pour tous. Paris, L.G.F.

PASQUET, Ernest. La pâtisserie familiale. Paris, Flammarion, 1974.

Patisserie décorée. Paris, nouveautés d'enseignement.

Tante Line. La bonne pâtisserie. Paris, Le Prat.

VIEL FAURE, Nicole et Beauviala, Anne-Christine. Fêtes, coutumes et gâteaux. Lapuy-en-Velay, Bonneton, C. 1978.

ENTREMETS - CONFISERIES ET GLACES

* BERNARDIN, Marie-Paule. Confiseries et petits fours. Paris, la maison rustique, 1979.

* DUBE - PELLETIER, Irène. Les secrets d'une chocolaterie; ou comment ouvrir une fabrique de chocolat dans sa cuisine. Montréal, Jour, 1977.

LAMONTAGNE, Michèle. Faites vos bonbons vous-même. Paris, Solar, 1978.

* LENÔTRE, Gaston. Faites vos glaces et votre confiserie comme Lenôtre. Paris, Flammarion, 1978.

ROULET, Auguste. Le livre des friandises. Paris, Morel, 1978.

* THIEBAULT, Sylvie. Les glaces et gâteaux glacés. Paris, Solar, 1977.

VERROUST, Marie-Laure et Verroust, Jacques. Friandises d'hier et d'aujourd'hui. Paris, Berger-Levrault, 1979.

ENTREMETS - DESSERTS

BERNARDIN, Marie-Paule. Les cent meilleurs desserts. Paris, Larousse, 1977.

BONIS, Yvonne. Les desserts en 10 leçons. Paris, Hachette, 1976.

* CRESPI, C. et Mathieu, F. Faites vous-même vos desserts; 120 recettes de gâteaux et glaces. Paris, de Vecchi, 1976.

* Desserts. Paris, Atlas, 1976.

ENTREMETS - DESSERTS

* LASSONDE, Juliette. Corbeille de fins desserts. Montréal, Jour, 1976.

LINE, Yetty. Les desserts faciles. Bruxelles, Sand, 1972.

MONQUIOU, Véronique. Quatre-vingt dix neuf desserts de tante Nana. Paris, Fayard, 1976.

POLIQUIN, Claude. Les desserts diététiques. Montréal, Homme, 1978.

* STRICKLAND, Evelyn. Les soufflés. Montréal, la Presse, 1974.

TIANO, Myrette. Les desserts. Paris, Solar, 1977.

ENTREMETS - CONFITURES

CARON, Claude. Les confitures; classiques, originales ou insolites. Verviers, Marabout, 1977.

* Les confitures. Verviers, Marabout, 1977.

* GODARD, Misette. Les confitures. Montréal, Homme, 1977.

GODARD, Misette. Le temps des confitures. Paris, Seghers, 1977.

Le livre des confitures. Paris, Tchou, 1979.

* TIANO, Myrette. Comment réussir les confitures. Paris, Solar, 1979.

* VENCE, Céline. Confitures et conserves en 10 leçons et tout pour les préparer. Paris, Hachette, 1974.

BINET, Suzanne. Salades-santé; salades calculées pour diabétiques et autres. Montréal, Jour, 1976.

* DUBOIS, Louis. Hors-d'oeuvre salades et buffets froids. Montréal, Homme, 1972.

Hors-d'oeuvres. Paris, Atlas.

LANGE, Elizabeth. Les hors-d'oeuvre et entremets salés; rafraichissants, légers ou consistants. Verviers, Marabout, 1977.

* 1001 Amuse-Gueule. Verviers, Marabout, 1969.

OLIVER, Michel. Les hors-d'oeuvre sont un jeu d'enfant. Paris, Plon, 1969.

Salade 70 recettes. Montréal, Héritage, 1979.

TERAMOND, Belmoateguy De. Trois cent cinquante idées de canapés, sandwichs et plats préparés d'avance pour vos réceptions. Paris, Pensée moderne, 1979.

* THIEBAULT, Sylvie. Salades et assiettes froides. Paris, Solar, 1978.

VENCE, Céline et Courtine, Robert. Les salades. Paris, Denoël, 1972.

* CALVEL, Raymond. La boulangerie moderne. Paris, Eyrolles, 1980.

* CALVEL, Raymond. Le pain et la panification. Paris, P.V.F., 1978.

GAGNE, Madame Charles. Le pain chez soi 70 recettes. Montréal, Lémeac, 1975.

GEOFFROY, Raymond. Le guide du meunier. Grasse, Geoffroy, 1972.

JACOB, Heinrich Edward. Histoire du pain depuis 6000 ans. Paris, Seuil, 1954.

* MONTANDON, Jacques. Le livre du pain; histoire et gastronomie. Lausanne, Edita, 1974.

* Pain et boulangerie "maison". Verviers, Marabout, 1979.

* Pains et brioches. Montréal, Héritage, 1979.

THOUVENOT, Claude. Le pain d'autrefois; chroniques alimentaires d'un monde qui s'en va. Paris, Lesson, A., 1977.

GALTIER, Philippe. Guide des arômes, colorants, additifs alimentaires. Paris, Delarge, 1976.

GUYOT, Lucien. Les épices. Paris, P.U.F., 1977, (Coll. Que sais-je? 1040).

JOURDAN, Jacqueline et Nolot, Pierre. Moutardes, vinaigre et condiments. Paris, Berger-LeVrault, 1978.

LAGRIFFE, Louis. Le livre des épices, condiments et arômates.

* LANDRY, Robert. Guide culinaire des épices, arômates et condiments. Verviers, Marabout, 1978.

* MAURAIS, Jacques. Lexique des épices et assaisonnements (anglais-français). Québec, Office de la langue française, 1979.

MC CORMICK. La cuisine arômatique. Ruschikon, Muller, A., 1973.

ANDROUET, Pierre. Guide du fromage. Paris, Lib. gén., française, 1976.

ANDROUET, Pierre. Guide du fromage. Paris, Stock, 1971.

ANDROUET, Pierre et Lyon, N. Guide Marabout des fromages. Verviers, Marabout, 1978.

BONARDI, Hugues De. Fabriquez vos fromages. Paris, Delarge, 1979.

CANTIN, Christian. Les fromages. Paris, Solar, 1979.

* Les chefs Renard. Recettes aux fromages de chez nous. Montréal, Stanké, 1980.

* COURTINE, Robert J. Larousse des fromages. Paris, Larousse, 1973.

* Les fromages. Montréal, Héritage, 1979.

MABY, Pascale. Le guide des fromages. Montréal, la Presse, 1980.

PLUME, Christina. Le livre du fromage. Paris, Deux coqs or, 1977.

SELRAC, Charles et Dequenne, Françoise. Je connais tous les fromages; pour bien choisir et mieux servir. Verviers, Marabout, 1976.

* BAULU, Roger. Le guide officiel du parfait barman. Montréal, la Presse, 1973.

* 100 super cocktails. Montréal, Héritage, 1979.

CLOUTIER, Gilles. Vins, cocktails, spiritueux. Montréal, Homme, 1967.

* DAGOURET, Pierre. Petite encyclopédie du restaurateur; le barman universel. Paris, Flammarion, 1948.

DAUVEN, Lucien-René, Marjolaine, Jacques. Le livre du whisky. Paris, Solar, 1975.

* DISTH, Selow. Comment préparer les cocktails. Paris, De Vecchi, 1975.

* DOVAZ, Michel. Le livre d'or des eaux-de-vie et liqueurs. Paris, De Vecchi, 1977.

EBRION, Ayr. Boissons au rhum et desserts Antillais. Fort-de-France, Desormeaux, 1973.

GORTADA, J.M. Le grand livre des cocktails. Paris, De Vecchi, 1976.

* JACKSON, Michael. Les bières. Bruxelles, Oyez, 1978.

KUNFY, William. Mille et un cocktails éclairs. Montréal, Héritage, 1975.

NORMAND, Jacques. Les cocktails de Jacques Normand. Montréal, Homme.

* Recevez au Punch. Montréal, Héritage, 1979.

RODIER, Camille. Le clos de Vougeot. Nuits St-George, Chevalier du Tastevin.

* TORELLI, Adolphe. 900 recettes de cocktails et boissons américaines. Paris, Boremann, 1973.

* VENCE, Céline. Alcools et cocktails en 10 leçons; l'art de recevoir pour l'apéritif. Paris, Hachette, 1976.

ANDRIEU, Pierre. Notre ami le vin; comment le choisir, le servir, le déguster et l'utiliser en cuisine. Paris, Albin Michel, 1961.

BAZIN, Jean-François et Bernard, Raymond. Le vin de Bourgogne. Paris, Montalba, 1976.

BELL, Bibiane et Dorazynski, Alexandre. Le livre du vin; tous les vins du monde. Paris, Deux coqs d'or, 1978.

BENOIT, Felix et Clos-Jouve, Henry. Beaujolais secret et gourmand. Paris, Solar, 1979.

BOISRIVEAUD, Juliette, Dumay, Raymond et Heron de Villefosse, René. Le vin de champagne. Paris, Montalba, 1977.

BONNET, Maurice. Le livre d'or du bar américain. Paris, Desforges.

COUDERC, Philippe. Guide de la bonne cave. Paris, Table Ronde, 1980.

COUDERC, Philippe. Les vins - la cave. Paris, Hachette, 1978.

DANGUY, M.R. et Aubertin, M.C. Les grands vins de Bourgogne (la côte d'or). Marseille, Laffitte Reprints, 1978.

DEBUIGNE, Gérard. Nouveau Larousse des vins. Paris, Larousse, 1979.

DOUCET, Louis. Aménager sa cave en 10 leçons et tout pour mettre en bouteilles. Paris, Hachette, 1978.

DOUTRELANT, Pierre-Marie. Les bons vins et les autres. Paris, Seuil, 1978.

DOVAZ, Michel. Le livre du vin; La vinification, la cave, les crus. Paris, Vecchi, 1976.

DUMAY, Raymond. Les vins de Loire et les vins du Jura. Paris, Montalba, 1979.

DUNCAN, Peter M. Faites votre vin sans raisin. Montréal, Jour, 1976.

DUTTWEILLER, Georges et Mattey, Emile. Les vins Suisses. Lausanne, Marguerat, 1977.

GERMAIN, Paul-Emile. Fabrication du vin à la maison. Montréal, Bert-Holding, 1976.

HUGIER, Phillippe. Vins de Provence. Aix Provence, Episud, 1978.

JOBE, Joseph. Le grand livre du vin. Lausanne, Edita, 1969.

KAUFMAN, William. Le grand livre du champagne. Paris, Vilo, 1976.

LEGLISE, Max. Initiation à la dégustation des grands vins. Paris, Denoël, 1977.

Les grands vins de France. Paris, Julliard, 1979.

Les vins du rhône et de la méditerranée. Paris, Montalba, 1978.

MARCHOU, Gaston. Le vin de Bordeaux cet inconnu. Mont-Pellier, Causse - C.G.C., 1973.

ORIZET, Louis. Les vins de France. Paris, P.U.F., 1976. (coll. Que sais-je? 208).

PIAT, Hubert. Le beaujolais. Paris, France Empire, 1977.

POUPON, Pierre et Poigeot, Pierre. Le vin de Bourgogne. Nuits St-George, Chevaliers du Tastevin, 1975.

QUITTANSON, Charles. Initiation à la connaissance des vins; la Bourgogne. Dijon, C.R.V.P., 1974.

SAMALENS, Jean. Le livre de l'amateur d'Armagnac. Paris, Solar, 1975.

* SCHOONMAKER, Frank. Le livre d'or du vin. Verviers, Marabout, 1976.

SITTLER, Lucien. La viticulture et le vin de Colmar. Colmar, Alsatia, 1956.

Vins de l'aude. Limoux, Atelier Gue, 1979.

Vins et liqueurs. Fribourg, Connaissances modernes, 1971.

Vins étrangers. Paris, Atlas.

Vin-fromage. Montréal, Héritage, 1979.

Vin; questions et réponses. Montréal, Héritage, 1979.

* WOUTAZ, Fernand. Comment reconnaître 30 bons vins. Paris, Hatier, 1978.

DUMAY, Raymond. Guide du vin et du fromage. Paris, Stock, 1972.

PORGEOT, Pierre. Guide de l'amateur de Bourgogne. Nuits St-George, Chevaliers du Tastevin, 1967.

GEAY, Louis. Guide des vins et de leurs-à-côtés. Paris, La Courtille, 1977.

KRESSMAN, Edouard. Le guide de vins et des vignobles de France. Paris, Elsevier, 1975

BOISSONS - NON-ALCOOLISEES

BRUNET, Jean-Marc. Les jus de santé. Montréal, Jour, 1973.

CANARD, Jean. Les eaux minérales du Forez et du Roannais. St-Alban-Eaux, Canard, J., 1974.

MAURAIS, Jacques. Lexique des boissons gazeuses (anglais-français). Montréal, Office de la langue française, 1979.

BOISSONS - CUISINE

* BEAULIEU, Marcel L. Les recettes à la bière des grandes cuisines Molson. Montréal, Homme, 1969.

* BENOIT, Jehane. Ma cuisine au cidre. Montréal, Jour, 1973.

CURNONSKY. Cuisine et vins de France. Paris, Larousse.

LANGE, Elisabeth. Le vin dans la cuisine. Bruxelles, Rossel, 1975.

* PETEL, Suzanne et Petel, Pierre. Vins pour cent recettes. Montréal, La Presse, 1974.

DECORATION

* JACQUEMIN, Marine et Malan, Béatrice. Décors de table; du déjeuner au goûter d'enfant, du tête à tête amoureux au buffet de mariage, plus de 90 idées à réaliser vous même. Paris, Ramsay, 1979.

TAUPE, Mare. Décoration culinaire. Québec, Editeur Officiel, 1979.

BUQUET, Alain. Conditionnement et conservation en boulangerie - pâtisserie. Paris, Compagnie d'éditions française, 1974.

* CAMERON - SMITH, Marye. Le livre complet de la conserve. Paris, Dessain et Tolra, 1977.

* CECCHINI, Tina. Faites vous-même... Les conserves de fruits et légumes; confitures, condiments, sirop, gelées, marmelades, vinaigres. Paris, De Vecchi, 1976.

CECCHINI, Tina. Les conserves de nos grand-mères. Paris, Vecchi, 1977.

* La congélation des aliments. Ottawa, agriculture Canada, 1974.

Conserves et confitures de fruits. Paris, Baillière.

* COSIVA, Germaine. Almanach Hachette de la congélation. Paris, Hachette, 1978.

* COSIVA, Germaine. La congélation et les surgelés en 10 leçons et tout sur la conservation de A à Z. Paris, Hachette, 1974.

DAGUIN, Marcelle. Comment faire chez soi conserves et confitures. Paris, Le Prat, 1979.

DORIA, Irma. Comment congeler; ou une bonne cuisine avec des produits congelés ou surgelés. Paris, De Vecchi, 1976.

DRET, Marcel. Technique et pratique du surgelé en 40 menus. Paris, Fleurus, 1977.

* GERARD, Jacqueline. Le guide marabout des surgelés. Verviers, Marabout, 1978.

* GUIZOT, Hélène. Tout sur la congélation et les surgelés. Paris, L.G.F., 1975.

Institut national des viandes. Mon cahier de congélations. Montréal, Institut national des viandes, 1977.

Institut Suisse de surgélation. La surgélation méthode moderne de conservation. Zurich, Ed. Suisse (inst.) surgélation, 1973.

* LAPOINTE, Suzanne. La congélation des aliments. Montréal, Homme, 1973.

Les meilleures recettes pour conserver fruits et légumes. Le Port-Marly, 1978.

MANCHON, Philippe. Le conserve aluminium en sachets et en barquettes. Paris, compagnie française d'édition, 1976.

MATHIOT, Ginette. Je sais faire les conserves. Paris, Albin-Michel.

* MICHE, Jean-Claude. Conservation des aliments. Paris, Presses universitaires de France, 1974.

NOLOT, Pierre. Les conserves de fruits. Paris, Berget-Leurault, 1978.

NOLOT, Pierre. Conserves de légumes. Paris, Berger-Leurault, 1979.

OLIVIER, Raymond. La grande cuisine de froid (congelés-surgelés). Paris, de Vecchi, 1978.

ROSSO DE BLAUNAC, Yvonne. Le livre des conserves à faire à la maison. Paris, Tchou, 1979.

BOARDMAN, R.D. Hotel and catering casting and budgets. London, Heinemann London, 1972.

BORSENICK, Frank D. The management of maintenance and engineering systems in hospitality industries.

* DAGOURET, Pierre. Petite encyclopédie du restaurateur1; abrégé de cuisine. Paris, Flammarion, 1948.

DUKAS, Pet. Planning profits in the food and lodging industry. Boston, Cahners Books, 1976.

GIRAUD, A. La comptabilité hotellière. Paris, Boullière et Fils, 1971.

Guide pour la planification et l'équipement des services alimentaires scolaires. Fédération des commissions scolaires du Québec, 1969.

* HARRIS, Ellen Adeline, Marsh, Bryan. Professional restaurant service. Montréal, McGraw-Hill Ryerson, 1980.

* HEYRAND, H. Le manuel du restaurateur; résumé de cuisine courante. Paris, Flammarion, 1970.

HORWATH, Ernest B. et Toth, Louis. Hotel accounting. New York, Wiley, 1978.

KHEREH, Tomes. Hotels-restaurants et cabarets dans l'antiquités romaine. Genève, Edroz, 1957.

LATULIPPE, Jacques. Menus et recettes standardisées pour table d'hôte de restaurant et d'hôtel. Sherbrooke, Latulippe, 1976.

LOEWER, Ernest. Manuel de cuisine pour hôteliers, restaurateurs et cuisinier. Lausanne, Spes, 1967.

LUNDBERG, Donald E. The Hotel and Restaurant Business. Chicago, Chicago, Institutions, 1971.

MAZETTI, Philippe et Guilleminot, J.J. Technologie de restaurant 1. Paris, Lanore, J., 1976.

MAZETTI, Philippe et Guilleminot, J.J. Technologie de restaurant 2. Paris, Lanore, 1975.

NOSCOVITZ, Bernard et Taylor, Claire. Montréal à table; un guide des 40 meilleurs restaurants de Montréal, Recettes secrètes des chefs, menus, souvenirs et cartes. Montréal, Montréal à table, 1976.

DITTMER, Paul R., Griffin, Gérald R. Principes of good beverage and labor cost controls for the hotel and restaurant industry. Boston, Cahners Books, 1976.

PRUILHERE. Méthode d'organisation pour cuisine de collectivités. Paris, Lanore J., 1974.

RABAUDY, Nicolas. Guide des 50 meilleurs restaurants de France. Paris, Lattes, 1977.

* Centre national de coordination des études et recherches sur la nutrition et l'alimentation. La restauration en collectivités. Paris, du centre national de la recherche scientifique, 1978.

* Système uniformisé de comptabilité hôtelière. Ottawa, ministère de l'industrie et du commerce, 1974.

Tourism education corporation. A hospitality industry guide for writing and using task and job descriptions.

WORSDALL, Vivien. Spécial English for Hotel Personnel. New York, Collier Macmillon international, 1971.

* Aide-cuisinier (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Cuisinier de casse-croûte (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Cuisinier de spécialités (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Cuisinier décorateur (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Cuisinier d'établissement (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Cuisinier d'établissement communautaire (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Décorateur de pâtisserie (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1976.

* FOURNIER-BOULANGER (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1976.

* Garçon de cuisine (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Hôtesse de restaurant (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Serveur (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Serveur au comptoir, cafétéria (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Serveur au comptoir, restaurant (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Spécialiste des aliments et boissons (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

* Surveillant de chefs de cuisine et cuisiniers (analyse de la profession). Québec, ministère du travail et de la main-d'oeuvre, 1977.

L'abattage du porc. 92 diapos., Montréal, institut national des viandes.

L'agneau. 41 diapos., Montréal, Institut national des viandes.

Alimentation du vrai et du moins vrai. Audio-vision; 28 diapos., Toronto, visuel education centre.

Le boeuf - coupes de détail. 48 diapos., Montréal, Institut national des viandes.

• Les céréales et leur dérivés (série: alimentation; cuisine professionnelle). Audio-vision; 70 diapos., 10 m.5s, Québec, M.E.Q., 1978.

Les coupes du porc. 82 diapos., Montréal, Institut national des viandes.

Les coupes françaises. 21 diapos., Montréal, Institut national des viandes.

Les épices. 36 diapos., Montréal, institut national des viandes.

• Les fruits et les légumes. (Série; alimentation; cuisine professionnelle). Audio-vision; 78 diapos. 7m. 45s., Québec, M.E.Q., 1978.

• Les mollusques et les crustacés. (série: alimentation; cuisine professionnelle). Audio-vision; 59 diapos., 7m 44s., Québec, M.E.Q., 1978.

• Les pâtes alimentaires. (série: alimentation; cuisine professionnelle). Audio-vision; 56 diapos., 6m. 29s., Québec, M.E.Q., 1978.

• Les poissons. (série: alimentation; cuisine professionnelle). Audio-vision; 79 diapos., 8m. 35s, Québec, M.E.Q., 1978.

Les produits laitiers et les oeufs. (série: alimentation; cuisine professionnelle). Audio-vision; 80 diapos., 12m. 54s., Québec, M.E.Q., 1978.

Prudence à toutes les sauces. Audio-vision; 40 diapos., Toronto, Visuel education centre.

Le veau. 81 diapos., Montréal, institut national des viandes.

* Les viandes de boucherie et les volailles. (série: alimentation; cuisine professionnelle). Audio-vision; 68 diapos., 8m. 53s., Québec, M.E.Q., 1978.